

## Pasta – Pastificio dei Campi



### PASSAGGI DELLA PRODUZIONE

**Preparazione dell'impasto:** Il pastaio mescola la semola di grano duro con l'acqua, controllando la temperatura di quest'ultima, la grana della semola e le condizioni climatiche. A questo punto decide il tempo di impasto e le proporzioni degli ingredienti, aggiustandole piano piano fino ad ottenere il giusto "punto di pasta".

**Estrusione:** In questa fase il trafilatoio concorda con il pastaio ogni aspetto del processo, negoziando inserto per inserto gli spessori, le forme, i numeri delle righe, la pressione e la velocità di estrusione dell'impasto, il raggio di curvatura e la lunghezza del taglio. Fra pastaio e trafilatoio si instaura un rapporto strettissimo, perché la bontà del risultato finale dipende dalla loro capacità di coordinazione. La superficie di contatto con l'impasto è in bronzo, come vuole la tradizione gragnanese. La trafilata in bronzo conferisce alla pasta quel grado di ruvidezza che permette al condimento di unirsi meglio alla pasta e che a Gragnano si definisce "arraggiatura" (cioè arrabbiatura).

**Essiccazione:** In questo passaggio di produzione la pasta corta viene adagiata su telai di legno, mentre quella lunga viene stesa su canne e poi su carrelli, e viene lasciata a essiccare in celle statiche per tutto il tempo necessario affinché diventi stabile e pronta per il confezionamento. Al Pastificio dei Campi abbiamo optato per un'essiccazione lenta (da 28 a 60 ore a seconda dei formati, contro le 3-5 ore delle produzioni industriali) e a bassa temperatura, in modo da conservare tutta la fragranza del grano, che deve essere percepibile nel piatto, e lasciare inalterato il buon lavoro fatto dalla terra, dai contadini e dai mugnai.

**Controllo qualità:** La pasta viene controllata e sottoposta a prova di cottura, se il livello di qualità è quello atteso allora si passa al confezionamento.

**Confezionamento:** Quando la pasta è pronta viene lasciata raffreddare lentamente in maniera naturale, poi viene accuratamente versata dai telai a una tramoggia, dopodiché viene pesata e confezionata a mano, per evitare che prenda colpi che potrebbero poi risultare evidenti in cottura.